

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI ROTI
DALAM UPAYA MEMINIMALISIR PRODUK GAGAL
MENGUNAKAN PENDEKATAN *STATISTICAL QUALITY
CONTROL(SQC)* PADA PERUSAHAAN MOJANG BAKERY
PONOROGO**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi tugas dan melengkapi sebagian syarat-syarat guna memperoleh Gelar Sarjana Program Strata Satu (S-1) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Nama : Diky Miftakhul Huda

NIM : 16414203

Program Studi : Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO**

2021

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI ROTI
DALAM UPAYA MEMINIMALISIR PRODUK GAGAL
MENGUNAKAN PENDEKATAN *STATISTICAL QUALITY
CONTROL(SQC)* PADA PERUSAHAAN MOJANG BAKERY
PONOROGO**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi tugas dan melengkapi sebagian syarat-syarat guna memperoleh Gelar Sarjana Program Strata Satu (S-1) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Nama : Diky Miftakhul Huda

NIM : 16414203

Program Studi : Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Roti Dalam Upaya Meminimalisir Produk Gagal Menggunakan Pendekatan *Statistical Quality Control (SQC)* Pada Perusahaan Mojang Bakery Ponorogo

Nama : Diky Miftakhul Huda

N I M : 16414203

Tempat, Tanggal Lahir : Ponorogo, 19 Desember 1997

Program Studi : Manajemen

Isi dan format telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diujikan guna memperoleh Gelar Sarjana Program Strata Satu (S-1) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Ponorogo, Februari 3 2021

Pembimbing I

Pembimbing II

(Drs. H. Setyo Adji, MM)
NIDK. 8856080018

(La Ode Sugianto, S.Pd., MM)
NIDN. 0730068503

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi

(Dr. Hadi Sumarsono SE., M.Si)
NIK. 1976050820050111

Dosen Penguji :

(Drs. H. Setyo Adji, MM)
NIDK. 8856080018

(Siti Chamidah, SE., M.Si)
NIDN. 0019057101

(Titis Purwaningrum, SE., MMA.)
NIDN. 0704047001

RINGKASAN

Diky miftakhul huda

16414203

Masalah yang sering dihadapi oleh perusahaan adalah masalah produksi. Salah satu cara untuk menangani masalah tersebut adalah meminimalisir produk gagal dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kekurangan masalah produk gagal di Perusahaan Mojang Bakery Ponorogo. Sample penelitian yang di ambil yaitu 7500 unit dan jumlah gagal di bulan Februari 771 unit untuk 1 bulan/25 hari, Untuk kegagalan rata-rata 10,3%. Data yang di ambil yaitu 2020 bulan Februari dan bulan April, setelah di lakukan penerapan metode SQC di bulan April Perusahaan Mojang Bakery mengalami perubahan yang signifikan dalam hal produksi, dari yang semula kegagalan 10,3% untuk di bulan februari kini sudah menurun menjadi 4,4% di bulan April. kesimpulan bahwa penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC) sangat efektif bagi Perusahaan Mojang Bakery.

Kata Kunci : Meminimalisir produk gagal menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC).

MOTTO

BISMILLAH

Tidak ada usaha yang sia-sia

Berjuang untuk hidup dan wajib sukses

Out Off Zone

ALHAMDULILLAH



HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini selesai tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, oleh karena itu saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang sudah membantu dan mendukung dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Untuk kedua orang tua terimakasih atas doa, semangat, motivasi, pengorbanan dan waktunya.
2. Untuk semua dosen yang sudah mengajar dan untuk pembimbing saya ucapkan terimakasih.
3. Dinar, Dimas dan Ozi temen seperjuangan terimakasih.
4. Temen-temen Prodi Manajemen Angkatan 2016 kelas G, yang memberikan warna dan hubungan persahabatan selama 4 tahun.
5. Team Panggilan darurat, Sindi, Panda, Ficky, Meylani dan Prisma inpo kopinan anyar.
6. Dan tak lupa untuk semua teman saya yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayat-Nya, sehingga penulis diberikan kesehatan, kesempatan, dan kemampuan untuk dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI ROTI DALAM UPAYA MEMINIMALISIR PRODUK GAGAL MENGGUNAKAN PENDEKATAN *STATISTICAL QUALITY CONTROL(SQC)* PADA PERUSAHAAN MOJANG BAKERY PONOROGO

Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Strata Satu (S1) Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna sebagaimana yang diharapkan, untuk itu kritik saran sangat diharapkan untuk menjadi penyempurna pada penelitian ini. Penulis juga menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan tersusun dengan sebagai mana mestinya. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Hadi Sumarsono, M.Si Selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah memberikan izin dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Naning Kristiana, SE, MM Selaku Kaprodi Jurusan Ekonomi Manajemen Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

3. Drs. Setyo Adji. MM selaku Pembimbing I yang selalu memberikan waktu bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi ini.
4. Bapak La Ode Sugianto, S.Pd., MM selaku Pembimbing II yang selalu bersedia meluangkan waktunya untuk proses bimbingan.
5. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
6. Seluruh staf UD. Sukri Dana Abadi yang telah memberi izin penelitian dan membantu kelancaran penelitian ini.
7. Kedua Orang tua beserta keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan selama pembuatan skripsi.
8. Teman-teman kuliah jurusan Manajemen angkatan 2016 khususnya Manajemen G.
9. Semua pihak yang telah membantu memberikan dukungan untuk menyelesaikan skripsi ini.

Penulis memohon maaf atas segala kesalahan yang pernah dilakukan. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat serta bisa dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya.

Ponorogo, 3 Februari 2021

Diky Miftakhul Huda

PERNYATAAN TIDAK MELANGGAR KODE ETIK PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi Pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka.



Ponorogo, 3 Februari 2021

(Diky Miftakhul Huda)

NIM. 16414203

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------------------------|----------|
| Halaman sampul | i |
| Halaman pengesahan | ii |
| Ringkasan..... | iii |
| Motto | iv |
| Halaman persembahan..... | v |
| Kata pengantar | vi |
| Pernyataan tidak melanggar kode etik penelitian | viii |
| Daftar isi | ix |
| Daftar tabel | xii |
| Daftar gambar | xiii |
| Daftar lampiran | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Batasan Masalah..... | 4 |
| D. Tujuan dan Manfaat Penelitian..... | 5 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAU PUSTAKA | 7 |
| A. Landasan Teori | 7 |
| 1. Manajemen Operasional | 7 |
| 2. Pengertian Kualitas | 8 |
| 3. Pengendalian Kualitas | 9 |

| | |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| 4. Tujuan Pengendalian Kualitas | 11 |
| 5. Faktor-faktor Pengendalian Kualitas | 13 |
| 6. Langkah- Langkah Pengendalian Kualitas | 16 |
| 7. Statistical Quality Control (SQC) | 17 |
| B. Penelitian Terdahulu | 23 |
| C. Kerangka Pemikiran | 24 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 26 |
| A. Ruang Lingkup Penelitian | 26 |
| B. Populasi dan Sampel Penelitian | 26 |
| 1. Populasi | 26 |
| 2. Sampel | 27 |
| C. Metode Pengambilan Data | 27 |
| 1. Sumber Data | 27 |
| D. Metode Pengumpulan Data | 28 |
| E. Definisi Operasional Variabel | 29 |
| F. Metode Analisis Data | 35 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 39 |
| A. Hasil Penelitian | 39 |
| 1. Sejarah Perusahaan | 39 |
| 2. Struktur Organisasi Perusahaan | 40 |
| 3. Sistem Kerja dan Upah | 42 |
| 4. Kegiatan Produksi dan Hasil Produksi Perusahaan | 43 |
| 5. Mesin dan Peralatan | 44 |
| 6. Proses Produksi | 46 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7. Pemasaran | 47 |
| 8. Aktifitas Pengendalian Pada Perusahaan Mojang Bakery | 48 |
| 9. Pelaksanaan Pengendalian Kualitas yang dilakukan Perusahaan Mojang Bakery | 49 |
| B. Analisis | 50 |
| a. Mengumpulkan Data Menggunakan Check Sheet | 51 |
| b. Mengumpulkan Data Menggunakan Histogram..... | 52 |
| c. Analisis Menggunakan Peta Kendali P (p-chart)..... | 54 |
| d. Diagram Sebab Akibat | 59 |
| e. Usulan Tindakan Perbaikan untuk Mengatasi Penyebab Produk Gagal | 64 |
| C. Hasil penelitian setelah di terapkan pengendalian kualitas menggunakan metode p-chart guna meminimalisir produk gagal selama satu bulan pada perusahaan Mojang Bakery | 66 |
| a. Mengumpulkan data menggunakan check sheet | 66 |
| b. Membuat peta kendali | 68 |
| D. Pembahasan..... | 71 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 74 |
| A. Kesimpulan | 74 |
| B. Saran | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA | 76 |
| LAMPIRAN..... | 80 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 Penelitian Terdahulu | 23 |
| Tabel 2 Contoh Check Sheet | 30 |
| Tabel 3 Operasional Variabel | 33 |
| Tabel 4 Jumlah Karyawan Mojang Bakery | 43 |
| Tabel 5 Alat produksi utama yang di gunakan untuk membuat roti | 44 |
| Tabel 6 Alat pembantu produksi untuk membuat roti | 44 |
| Tabel 7 Bahan-bahan dalam pembuatan roti | 45 |
| Tabel 8 Jenis Produk Gagal Mojang Bakery..... | 49 |
| Tabel 9 Laporan produksi perusahaan Mojang Bakery Februari 2020 | 51 |
| Tabel 10 Presentase kecacatan produk bulan februari 2020 | 53 |
| Tabel 11 Laporan Produksi Produk Gagal, dan Presentasi Produk Gagal..... | 55 |
| Tabel 12 Data out of control | 59 |
| Tabel 13 Usulan tindakan perbaikan | 64 |
| Tabel 14 Laporan produksi perusahaan Mojang Bakery bulan april 2020 | 66 |
| Tabel 15 Presentase kecacatan produk pada bulan april 2020..... | 67 |
| Tabel 16 Laporan produksi produk gagal, dan presentasi produk gagal..... | 68 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Roda Deming | 16 |
| Gambar 2 Contoh Check Sheet | 18 |
| Gambar 3 Contoh Gambar Diagram Pancar | 19 |
| Gambar 4 Contoh Gambar Diagram Sebab Akibat | 19 |
| Gambar 5 Contoh Gambar Diagram Pareto | 20 |
| Gambar 6 Contoh Gambar Diagram Alih Proses | 21 |
| Gambar 7 Contoh Gambar Histogram | 21 |
| Gambar 8 Contoh Diagram Peta Kendali | 22 |
| Gambar 9 Kerangka Pemikiran | 25 |
| Gambar 10 Struktur Organisasi pada Perusahaan Mojang Bakery | 40 |
| Gambar 11 Tahap Proses Pembuatan Roti | 45 |
| Gambar 12 Histogram Jenis Produk Gagal Perusahaan Mojang Bakery Bulan Februari 2020 | 53 |
| Gambar 13 Peta Kendali Produk Cacat Bulan Februari 2020 | 58 |
| Gambar 14 Fish Bone Diagram Warna Gosong | 60 |
| Gambar 15 Fish Bone Diagram Produk Gagal | 61 |
| Gambar 16 Fish Bone Diagram Produk Gagal | 63 |
| Gambar 17 Histogram Jenis Produk Gagal pada Perusahaan Mojang Bakery bulan April 2020 | 67 |
| Gambar 18 Peta Kendali Produk Cacat bulan April 2020 | 71 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 check sheet laporan produksi perusahaan Mojang Bakery periode bulan Februari 2020 | 81 |
| Lampiran 2 check sheet laporan produksi perusahaan Mojang Bakery periode bulan April 2020 | 82 |
| Lampiran 3 Histogram jenis produk cacat perusahaan Mojang Bakery periode bulan Februari 2020 | 83 |
| Lampiran 4 Peta kendali p(p-chart) produk gagal perusahaan Mojang Bakery periode bulan Februari 2020 | 84 |
| Lampiran 5 Perusahaan Mojang Bakery dan alat-alat yang di gunakan | 85 |



